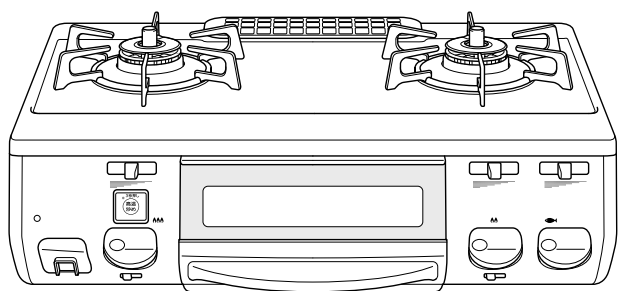
取扱説明書

Rinnai 家庭用

保証書別添

グリル付ガステーブル

品　名	型式の呼び
KG660C(B)L KG661C(GR)L	RTS-660GCTS-L
KG660C(B)R KG661C(GR)R CZT60SDR VH-600HBR	RTS-660GCTS-R

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

このたびは、リンナイグリル付ガステーブルをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ●ご使用の前にこの取扱説明書と別添の保証書をよくお読みのうえ、安全に正しくお使いください。
- ●お読みになった後は、保証書といっしょに大切に保管してください。
- ●この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- ●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

もくじ

こんなときも
あわてないで

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

- ● 火が消えた
- ● 火がつかない
- ● 火が小さくなった

詳しくは1ページをご覧ください

なるほど 安心Siセンサーコンロ

温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

万一の消し忘れや
天ぷら油の過熱を未然に防止

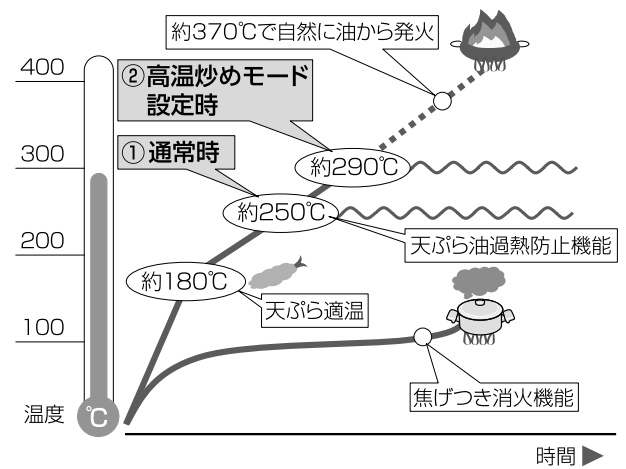
なべ底が高温になると
自動的に弱火になる安全設計

煮ものなどで焦げついた場合
初期段階で自動消火

温度センサーのはたらき

①通常時
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

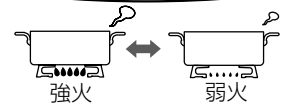
②高温炒めモード設定時
高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①**通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから最長30 分で自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。

⚠ 警　告

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

特に多いご質問をまとめました

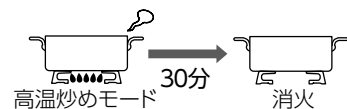
1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞13・19ページ

安全機能がはたらいて、
コンロが自動で火力調節しています

強火　弱火

2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 高温炒めモード設定中でも、温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。高温炒めモードに設定してから30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。☞13・19ページ

※高温炒めモードに設定していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。

※高温になり過ぎたときも火を消します。

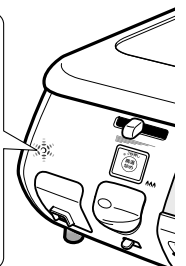
3 操作ボタンを押しても、点火しない

※操作パネルの左側にある電池交換サインが点灯している。

⇒ 乾電池が消耗しています。新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。
☞ 11 ページ
乾電池交換の目安は約１年です。

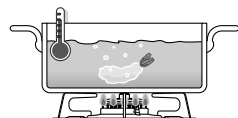
電池交換サインを確認！

〈点滅〉
※電池交換サインが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。

〈点灯〉
※電池交換サインが点灯すると、乾電池を交換するまではコンロもグリルも使えなくなります。

安全機能

天ぷら油過熱防止機能

強火力バーナー　標準バーナー

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

立消え安全装置

強火力バーナー　標準バーナー　グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。

コンロ消し忘れ消火機能

強火力バーナー　標準バーナー

コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火を消します。

グリル消し忘れ消火機能

グリル

点火後、約19分で自動で火を消します。ただし、グリル庫内の温度が高い場合、約16分で火を消します。

グリル消し忘れ消火短縮機能

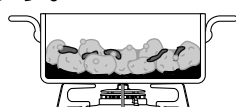
グリル

グリルを使用中、長時間グリルとびらを開けなかった場合、火が消えるのを約 19 分→約 15 分に短縮します。また、続けて使用する場合のように庫内温度が上がっている場合は、火が消えるまでの時間を約 16 分→約 12 分に短縮します。

焦げつき消火機能

強火力バーナー　標準バーナー

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火を消します。なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

※なべ底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

点火ロック

強火力バーナー　標準バーナー　グリル

幼いお子様のいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 12 ページ

中火点火機能

強火力バーナー

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 12 ページ

グリル過熱防止センサー

グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

強火力バーナー　標準バーナー　グリル

安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせします。乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

高温自動温度調節機能

強火力バーナー　標準バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が 30分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と1回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは高温炒めモード (強火力バーナー) をお使いください。☞ 13 ページ

グリル水切れセンサー

グリル

グリル水入れ皿に、水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動で火を消します。また、使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出したままにすると自動で火を消します。

火を消します

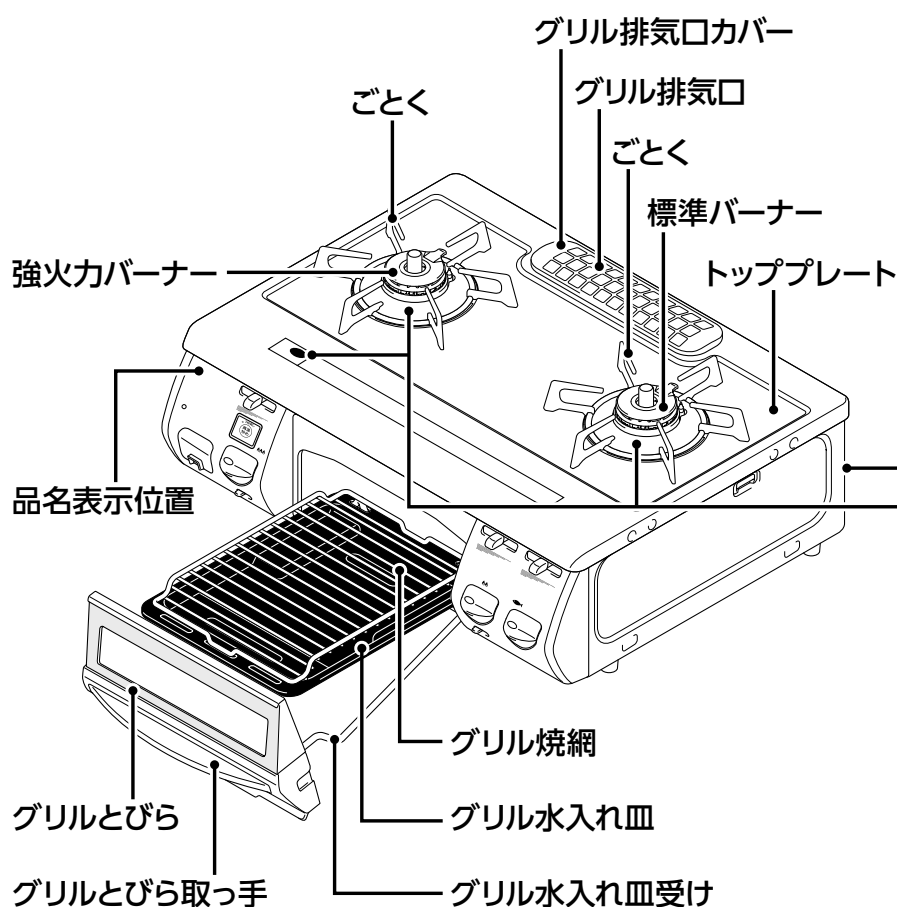
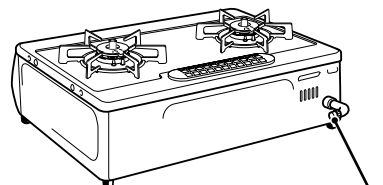
グリルお知らせブザー

グリル

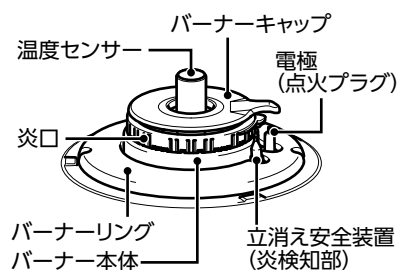
グリル点火後、約 3 分ごとにブザーが「ピピッ」と 1 回鳴って、グリルが使用中であることをお知らせします。

各部のなまえ

●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

グリル排気口カバー
ごとく
グリル排気口
ごとく
標準バーナー
強火力バーナー
トッププレート
品名表示位置
グリル焼網
グリルとびら
グリル水入れ皿
グリルとびら取っ手
グリル水入れ皿受け

本体後面

ホースエンド
使用する場合は、キャップをはずしてください。
長期間使用しない場合に使用しますので、なくさないように保管してください。

バーナー部

バーナーキャップ
温度センサー
電極
(点火プラグ)
炎口
バーナーリング
バーナー本体
立消え安全装置
(炎検知部)

強火力 この表示がしてある側のバーナーが強火力バーナーです。

正面

安全上のご注意

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

換気必要

危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら

火気禁止

■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入/切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する

①火を消す。
②ガス栓を閉める。（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
③窓や戸を開けガスを外へ出す。
④外に出て、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

設置編

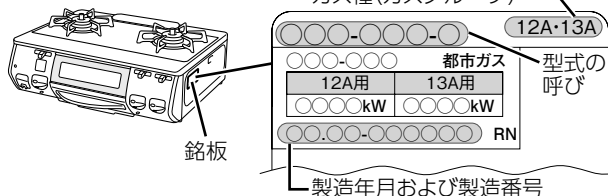
警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

■絶対に改造・分解は行わない

一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

- 表示のガス種が一致していない場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器本体右側面に張ってあります。供給ガスの種類がわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。
- 転居されたときも、ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

ガスコードは

■器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する

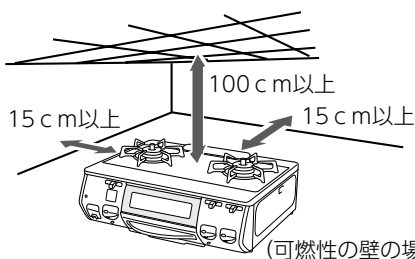
「ガスコードで接続する場合」☞ 10 ページ をご覧ください。間違った接続はガス漏れの原因になります。

■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

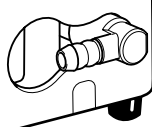
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。 ☞ 9ページ

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む）との距離を下図のようにとれない場合

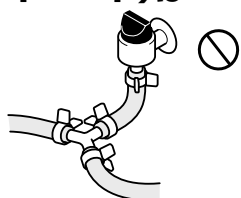
防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

■ホースエンドのキャップをはずし、汚れやゴミがないことを確認する

ガス漏れの原因になります。

ガス用ゴム管（ソフトコード）は

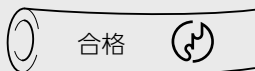
■継ぎたしや二又分岐はしない

ガス漏れの原因になります。

■ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

■検査合格マークまたは JIS マークの入っているものを使用する

ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。

合格

■ホースエンドの赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める

しっかり止めないとガス漏れの原因になります。

ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは

■グリル排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない

できるだけ短くして使用してください。

■機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない

■他の機器で加熱されるような所に通さない

使用時は周囲が高温になりガス用ゴム管がとけたり、ガスコードが過熱されガス漏れの原因になります。

⚠ 注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■強い風の吹き込むところには設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安全機能が正しくはたらかないなどの原因になります。

■湯沸器の下に設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。また、湯沸器の寿命を縮めます。

■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■車両・船舶には設置しない

使用中に機器が傾いたりし、火災・やけどのおそれがあります。

■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

使用編

⚠ 警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

ガスコンロの下には

■燃えやすいものを敷かない

火災の原因になります。

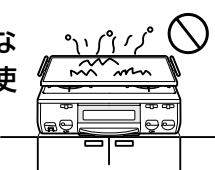
- 新聞紙・ビニールシートなど

■電源コードを通さない

火災の原因になります。

コンロには

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

使用中には

■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げもの調理の際には

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

■複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず200mℓ以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

ガスコンロの近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない

火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

■グリル排気口にはふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない

■グリル排気口のまわりにはものを置かない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

グリルは

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをするおそれがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。

■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル水入れ皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚などが燃えたり、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■火がついたまま持ち運ばない

火災、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル水入れ皿には必ず水（約200mℓ）を入れ、たまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

使用後は

■操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する

■ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

安全上のご注意

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

異常時は

■火を消し、ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。☞19〜21ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。

⚠ 注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用直後は

接触禁止

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない
やけどのおそれがあります。グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない
ガラスが割れてけがのおそれがあります。

■調理以外に使用しない
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない
なべが傾いてやけどのおそれがあります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。**小さい片手なべや底の丸いなべなどは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。**

■使用中は手や衣服を炎、バーナー、グリル排気口付近に近づけない
そでやエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。なべを動かすときや炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■機器に風を当てない
扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

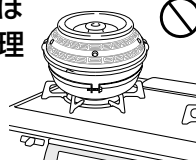
グリル排気口には

■手や顔などを近づけない
■なべの取っ手を排気口に向けない
高温の排気が出ます。やけどに注意してください。なべの取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■操作部やグリルとびらには強い力を加えない
手で押えたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない
誤作動の原因になります。

■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。

点火しない場合は

■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

機器の点検、お手入れの際は

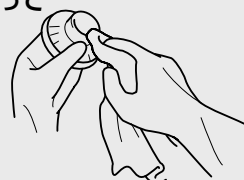
■機器を水につけたり、水をかけたりしない
不完全燃焼、故障の原因になります。

■機器が冷めていることを確認する
調理後は高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする
不用意な点火を防ぎます。

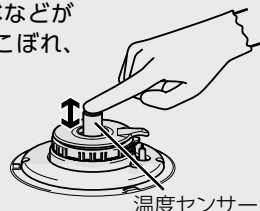
■必ず手袋をする
手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

温度センサーは

■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

接触禁止

グリルは

■魚などの調理物を取り出すときや魚を裏返すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

やけどのおそれがあります。グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。

■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①操作ボタンを押して火を消す。
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。
- グリル水入れ皿にたまった高温の脂や水をこぼすと、やけどのおそれがあります。

換気必要

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- こんなときは窓を開ける
  屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

■やかんやなべなどの大きさに合わせて火力調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

お願い

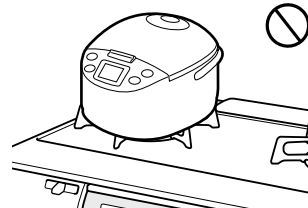
- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

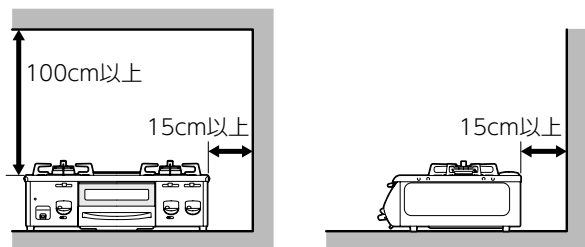
突沸現象の予防方法

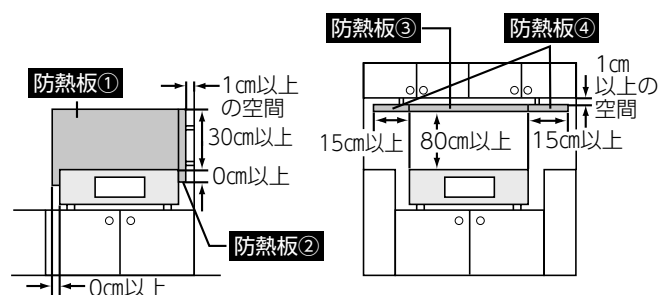
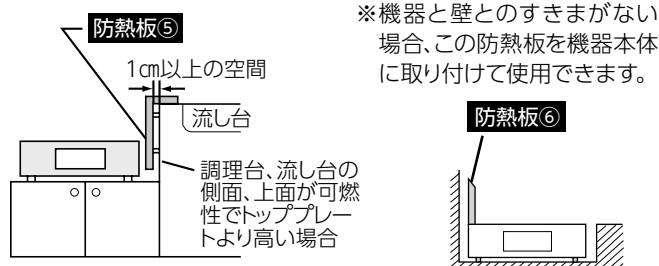
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理器具を使わないでください。
  磁力線により機器が故障する原因になります。

- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
  煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナー・バーナーリングなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなったなべなどをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

機器の設置 安全にお使いいただくために、正しく

1 設置場所を確認する（周囲の防火措置）

図のように設置してください。

上記の距離がたもてない場合

壁面に別売の防熱板を取り付けて設置してください。

側面専用

※機器と壁とのすきまがない場合、この防熱板を機器本体に取り付けて使用できます。

防熱板（別売品）の種類

	型番	高さ(mm)	幅(mm)	奥行(mm)
①	RB-60B	550	600	—
②	RB-55S	550	—	550
③	RB-60T	—	600	550
④	RB-15T	—	150	550
⑤	RB-50S	150	40	500
⑥	RB-T40SM	403	420	—

お願い

- 用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。
- 取り付けかたは別売の防熱板に同梱されている説明書をご覧ください。
- 防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

2 包装材やテープ類を取り除く

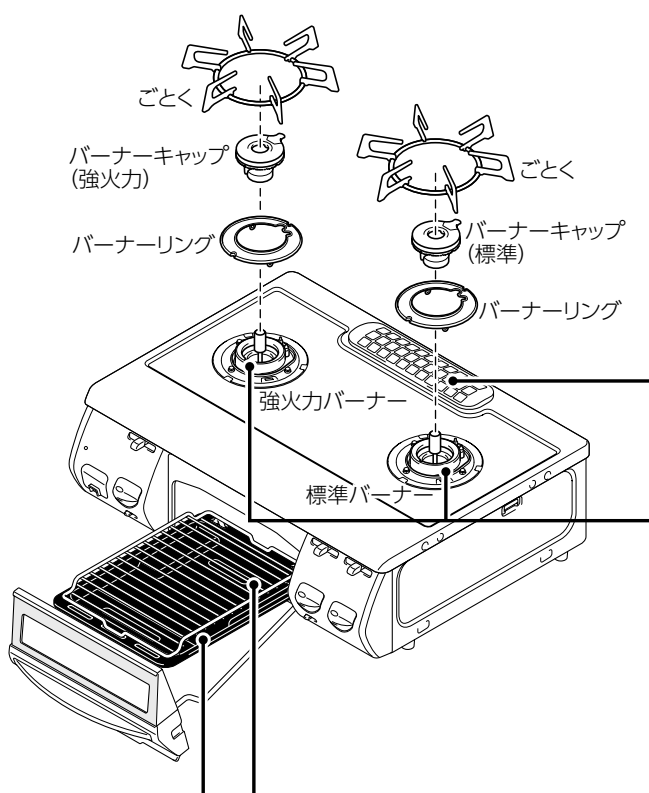
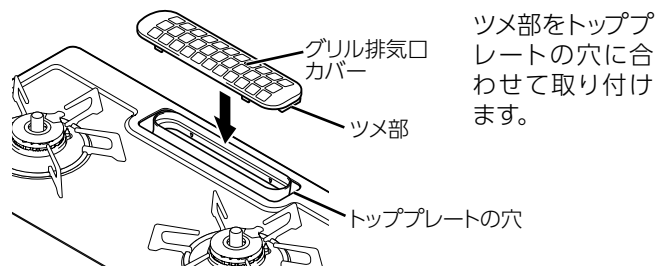
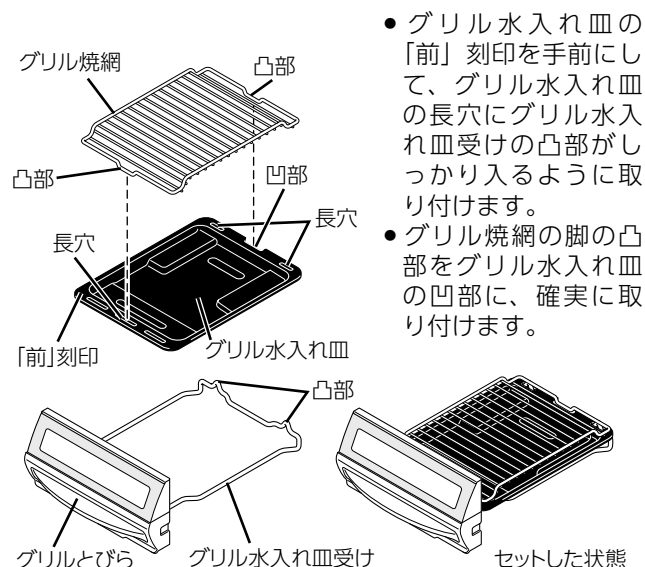
- 操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリルを取り出し、中の包装材やテープ類をすべて取り除いてください。

3 機器を組み立てる

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

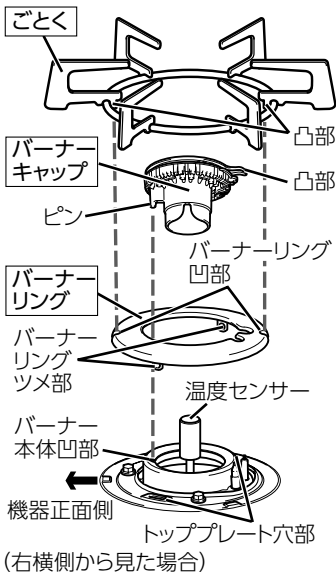
各部品を正しく取り付けてください。

グリル排気口カバー

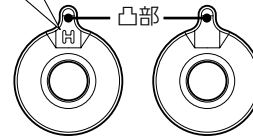
ツメ部をトッププレートの穴に合わせて取り付けます。

グリル水入れ皿・グリル焼網

- グリル水入れ皿の「前」刻印を手前にして、グリル水入れ皿の長穴にグリル水入れ皿受けの凸部がしっかり入るように取り付けます。
- グリル焼網の脚の凸部をグリル水入れ皿の凹部に、確実に取り付けます。

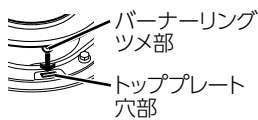
強火力バーナー・標準バーナー

ごとく

バーナーリングの前後2カ所の凹部にごとくの内側の凸部2カ所を合わせ、正しく取り付けてください。

バーナーキャップ

凸部を後にしてバーナー本体前側の凹部にバーナーキャップのピンを正しく取り付けてください。

強火力バーナー 標準バーナー

バーナーリング

バーナーリングツメ部をトッププレート穴部に合わせて、バーナーリングの浮きのないように取り付けてください。

お願い

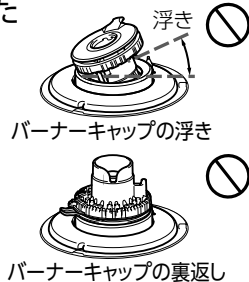
- バーナーキャップ、バーナーリング、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所へお問い合わせください。 22ページ

⚠ 注 意

■**バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない**

- バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。

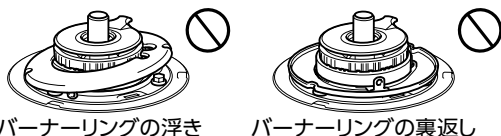
バーナーキャップの浮き

バーナーキャップの裏返し

■**ごとく、バーナーリングは誤った取り付けで使用しない**

- 点火しない場合があります。
- なべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

ごとくの浮き

バーナーリングの浮き

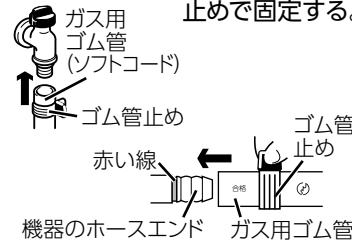
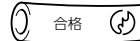
バーナーリングの裏返し

■**バーナーリングは必ず取り付けて使用する**

取り付けずに、ごとくを直接取り付けるとがたついて、なべが不安定になり危険です。

4 機器を接続する

ガス栓に合わせて正しく接続してください。

ガス用ゴム管で接続する場合

1 ホースエンドの赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定する。

■**用意するもの**
- ガス用ゴム管〈ソフトコード〉(内径9.5 ㎜ φ・JIS マーク入り)(市販品)

- ゴム管止め(2個)(市販品)

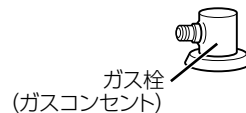
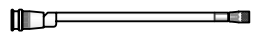
2 ガス栓を開け、接続部からガスの臭いがしないことを確認したら、ガス栓を閉める。

⚠ 警 告

■**ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない**

できるだけ短くして使用してください。

ガスコードで接続する場合

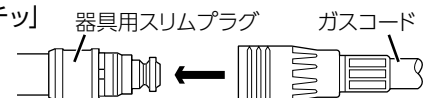
機器に器具用スリムプラグを取り付け、ガスコードで接続する。

■**用意するもの**
- 器具用スリムプラグ(市販品)
- ガスコード(市販品)

お願い

- ガステーブル用のガス栓であることを確認してください。
- ガス栓側がコンセント接続口になっていないと接続できません。ガス栓が機器と同じホースエンド接続口の場合は、市販のホースガス栓用プラグが必要です。
- 接続するときは、各接続部に汚れやゴミがないことを確認してください。

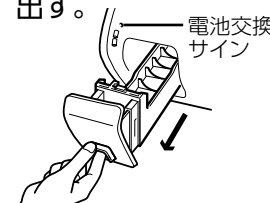
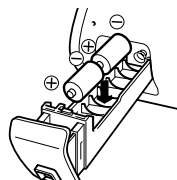
1 器具用スリムプラグを機器のホースエンドに取り付ける。

※器具用スリムプラグの梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従って、正しく取り付けてください。

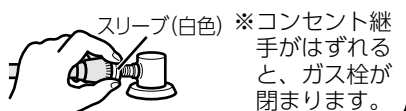
2 ガスコードを機器に接続する。ガスコードを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで差し込む。

器具用スリムプラグ　ガスコード

3 ガスコードをガス栓に接続する。コンセント継手をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込む。

※コンセント継手を差し込むと、ガス栓が開きます。

■**ガス栓を閉めるときは**

コンセント継手のスリーブ(白色)を手前に引きます。

※コンセント継手がはずれると、ガス栓が閉まります。

機器の設置

乾電池を入れる／知っておいていただきたいこと

乾電池を入れる

付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を電池ケースに入れます。

1 電池ケースのツメをつまんで手前に引き出す。

2 電池ケースに表示してある⊕、⊖を確認して正しく入れる。

3 電池ケースを奥までしっかり押し込む。

乾電池交換の目安は 1 年です

- 乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個を準備してください。
- 電池交換サインが点灯したら、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。
  乾電池がなくなると点火できなくなりますので、注意してください。

⚠ 警　告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない

■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

- 電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張ったり、押さえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、接触不良の原因となります。ふき取ってきれいにしてください。
- 交換時は機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）を2個同時に入れてください。
- 単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が 1 年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1 形サイズにする電池スペーサーや充電式単1 形乾電池は電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

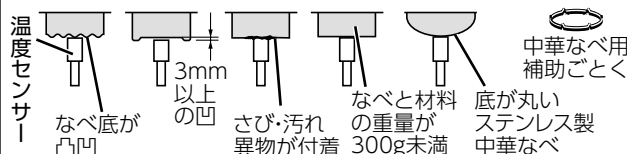
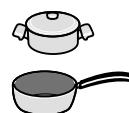
知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない原因になります。

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべでの油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

耐熱ガラス容器

土鍋

底が浅く広いなべ

なべの選びかた

※厚手：2.5mm 以上
薄手：2.5mm 未満

なべの種類			揚げもの（油の量200mℓ以上）炒めもの	その他の調理
なべ フライパン	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー		○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○
		※薄手	×	○
中華なべ	材質：アルミ、銅、鉄		○	○
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	※厚手	○	○
		※薄手	×	○
無水なべ 多層なべ			○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ			×	○（ただし、火が消える場合があります）
やかん			—	○

○：適しています
×：適していません（温度を正しく検知できません。）

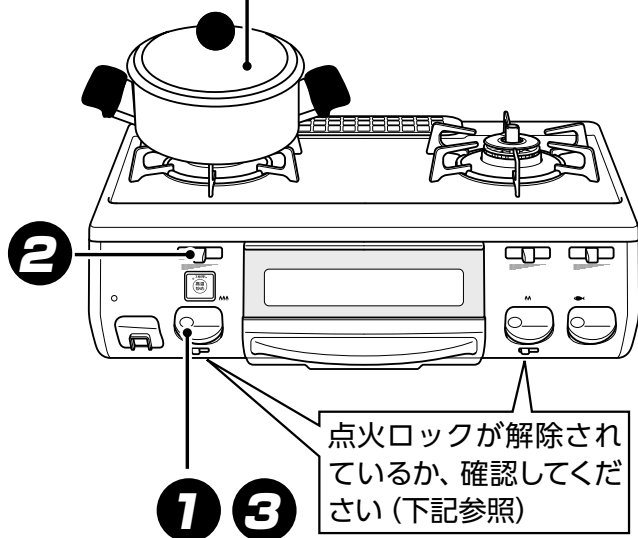
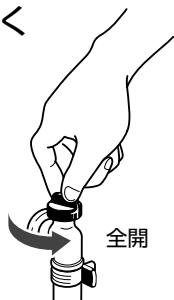
お願い

中華なべを使うときは

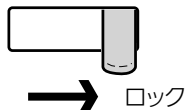
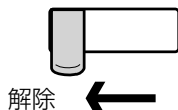
- 必ず取っ手を持って調理してください。
- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によっては、なべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

基本の操作 （コンロの使いかた）

準 備

ガス栓を開く

ワンポイント

不用意な点火を防ぐには（点火ロック）

幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

高温炒めモードに設定して調理してください。
☞ 13 ページ
安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、最長 30 分間高温で調理できます。

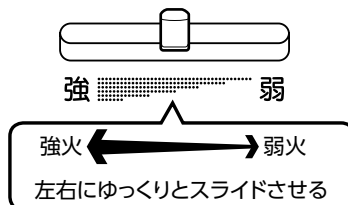
1 点火する

- 操作ボタンで点火する。

お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは標準バーナーは「強火」の方向に、強火力バーナーは中央の位置に移動します。(中火点火機能) ☞ 2 ページ

2 火力調節する

- 火力調節つまみをスライドさせる。

お知らせ

- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

3 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。

お願い

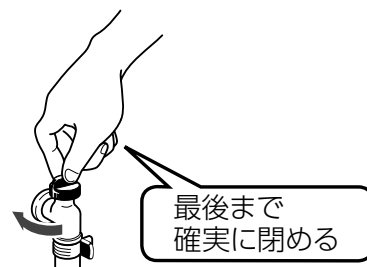
- 必ず火が消えたことを確認してください。

4 ガス栓を閉める

- 調理が終わったら、ガス栓を閉める。

お願い

- 調理後は高温のため機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

炒めもの・いりものをする【強火力バーナー】(高温炒めモード)

- 高温炒めモードを使用すれば、通常よりも高い温度で使用できます。
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

こんなとき 高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合。

ごとくの中央にフライパンを置く

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

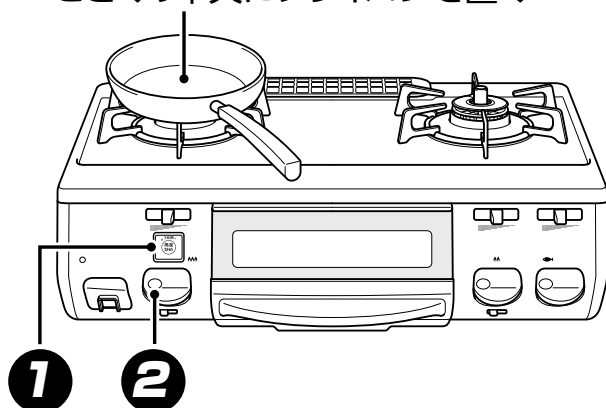
ワンポイント

温度センサーのはたらき

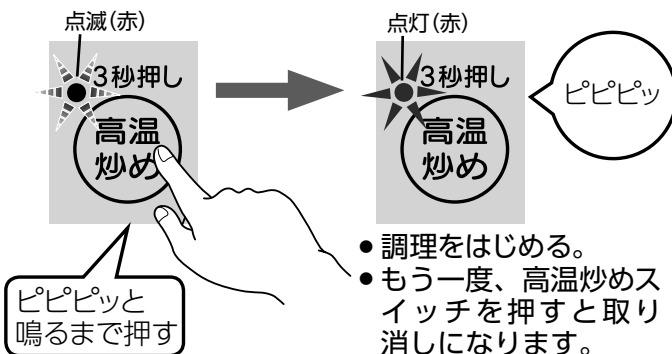
①**通常時**

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②**高温炒めモード設定時**

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①**通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、なべの異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから最長 30分で自動で火を消します。高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能ははたらきません。

3 秒以上

1 点火後、高温炒めスイッチを押す

- ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで 3秒以上押し続ける。

- 調理をはじめる。
- もう一度、高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

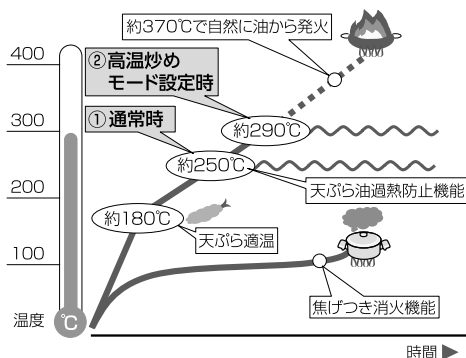
お願い

- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

お知らせ

- 火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。

2 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。

⚠ 警 告

■**高温炒めモードで揚げもの調理をしない**

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■**焼網は使用しない**

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

⚠ 注 意

■**あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける**

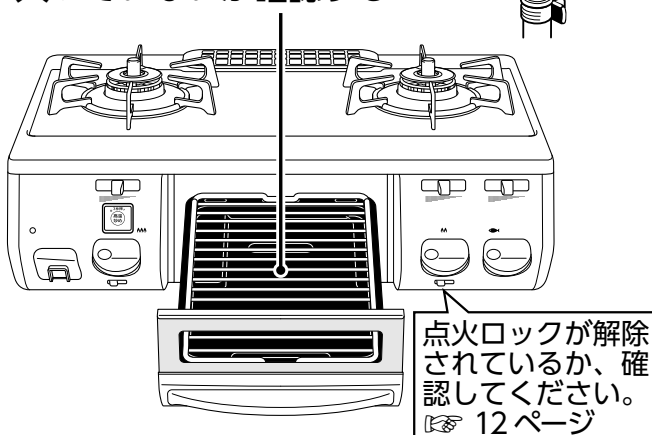
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、なべ底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

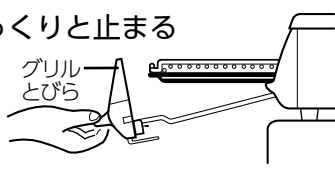
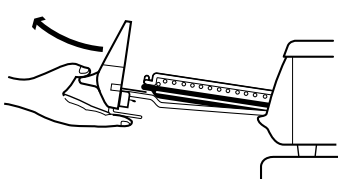
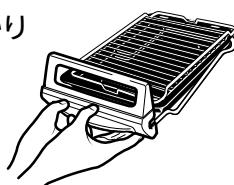
グリルの取り扱いと準備

準 備

ガス栓を開く

梱包部材が入っていないか確認する

点火ロックが解除されているか、確認してください。
☞ 12 ページ

グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくりと止まるところまでいっぱいに引き出す。（グリルとびらだけが下がります）

2 グリルを持ち上げて取り出す。

3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。

お知らせ

- グリルとびらやグリル水入れ皿受けをはずす場合は ☞18ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。

グリル庫内に紙や梱包部材が残っている場合は、すべて取り除いてください。

2 グリル水入れ皿に必ず水（約200mℓ）を入れて、約5分空焼きをする。

部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は「強火」で行ってください。
グリルの操作については ☞ 15 ページをご覧ください。
※使用後はガス栓を閉めてください。

お願い

- グリル排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。この場合、3分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

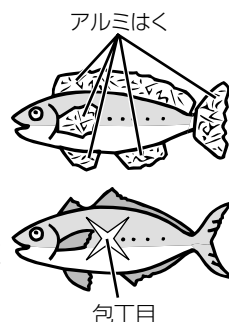
魚を上手に焼くために

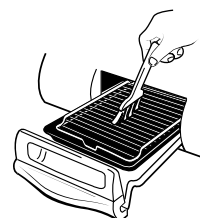
1 魚の下ごしらえをする。

- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は、「みそ」や「かす」をよくふき取ってから焼きます。

ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。

- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

3 グリル水入れ皿に水（約200mℓ）を入れる。

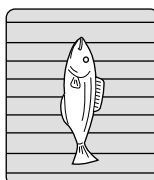
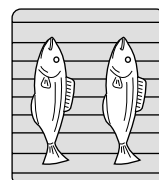
続けて使用するときは、そのつど脂を取り除き水を入れてください。空焼きのときも必ず水を入れてください。

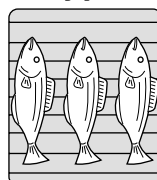
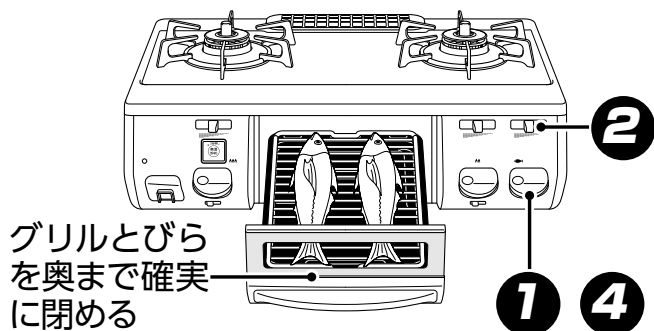
4 約1 〜2分間、空焼き（予熱）をする。

魚（食材）がグリル焼網に付着しにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。

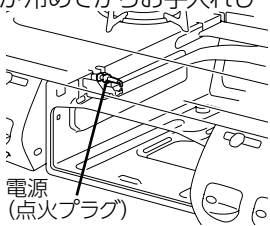
5 魚（食材）を置く。

魚の置きかた 魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。

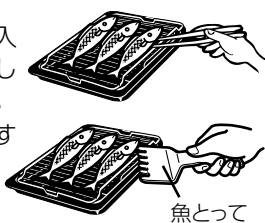
1匹の場合
中央に

2匹の場合
左右均等に

3匹以上の場合
すき間を開けて均等に

グリルの使いかた

お願い

- 調理物の種類によっては、グリル消し忘れ消火機能、グリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
  例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂肪分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリルを続けて使用する場合は、3 分程度待ってから使用してください。グリル庫内が高温のまま焼きはじめるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。
- グリル水入れ皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル水入れ皿に水をかけると変形することがあります。グリル水入れ皿が冷めてからお手入れしてください。
- 調理でアルミホイルを使用する場合は、電極（点火プラグ）に触れないように注意してください。アルミホイルが付着すると、点火不良の原因になります。

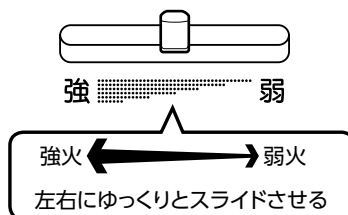
電源
（点火プラグ）

ワンポイント

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。
- 別売品の「魚とって」を使用すると便利です。☞22ページ
  ①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
  ②焼きあがった魚や焼きものの下側に魚とってを入れて､くっついた焼きものをグリル焼網からはがします。
  ③小さい焼きものなら、そのまますくい取って取り出せます。

魚とって

1 点火する

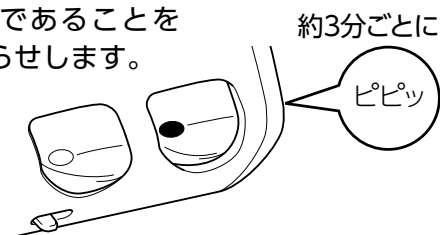
- 操作ボタンで点火する。

2 火力調節する

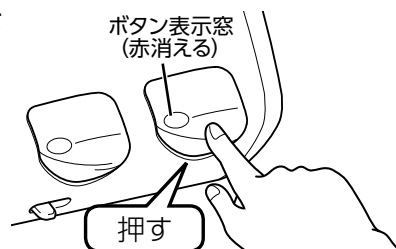
- 火力調節つまみをスライドさせる。

3 点火後、約3分ごとにブザーが鳴る

- グリル使用中であることをブザーでお知らせします。

約3分ごとに

ピピッ

4 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。

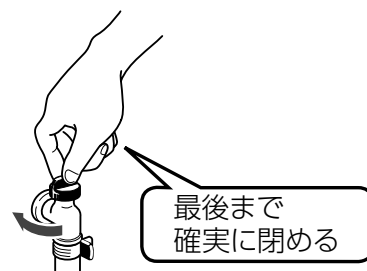
お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

お知らせ

- 点火後、約19分経過するとグリル消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火が消えます。

5 ガス栓を閉める

- 調理が終わったら、ガス栓を閉める。

お願い

- 調理後は高温のため機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
- 煮こぼれや誤ってなべをひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがあるので、点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルまでお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ、ごとく、バーナーリング、グリル排気口カバーなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。 ☞ 9・10 ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。 ☞ 18ページ
- グリル水入れ皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。 ☞ 18ページ
- ガス用ゴム管は傷んでいませんか。古くなったガス用ゴム管は新しいガス用ゴム管に交換してください。 ☞ 5ページ

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞12ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

やわらかいスポンジたわし

歯ブラシ

やわらかい布

台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

⃠使ってはいけない

傷の原因になります。

スポンジたわし裏面（硬い）

ナイロンたわし

たわし

金属たわし

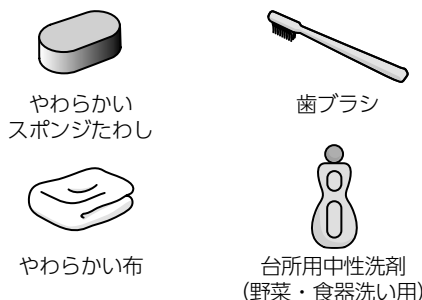
メラミンフォームスポンジ

クレンザー

クリームクレンザー

みがき粉

硬いブラシ

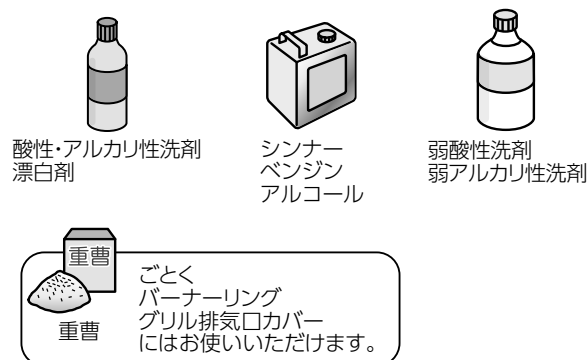
歯みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。

酸性・アルカリ性洗剤
漂白剤

シンナー
ベンジン
アルコール

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤

重曹

ごとく
バーナーリング
グリル排気口カバー
にはお使いいただけます。

故障の原因になります。

機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食により、故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対に使ってはいけないもの

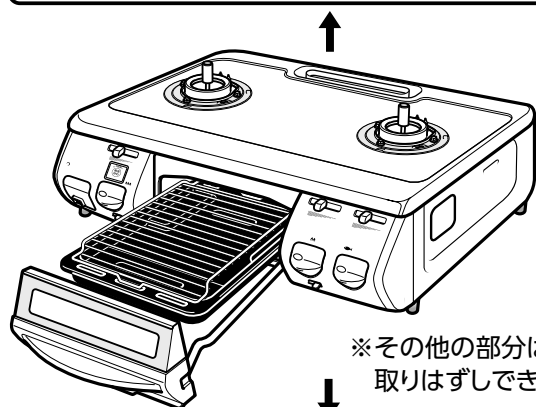
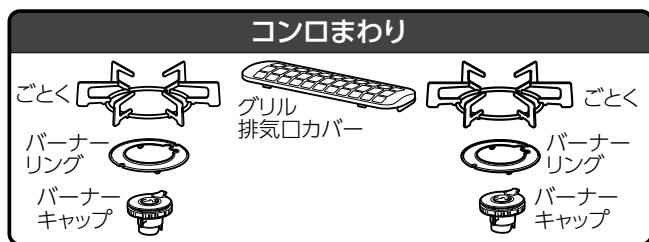
可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

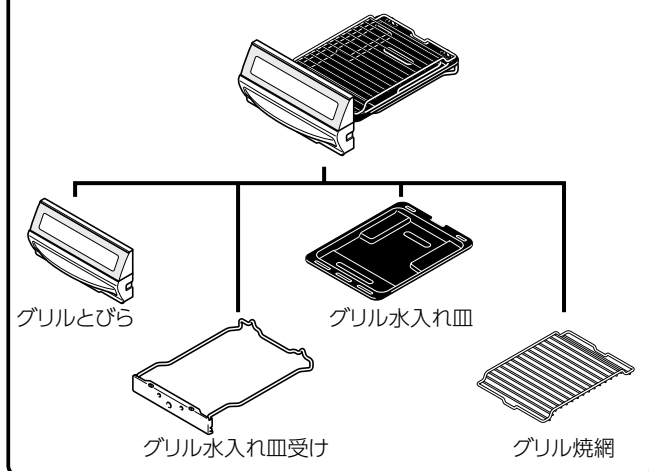
お願い

- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。
また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

コンロまわり

※その他の部分は
取りはずしできません。

グリルまわり

お手入れのしかた

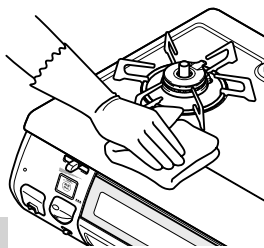
●汚れたらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
●手袋をしてお手入れをしてください。
●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

※各部品の取り付けについては、「3.機器を組み立てる」をご覧ください。☞9ページ

お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

トッププレート

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

汚れがこびりついたとき

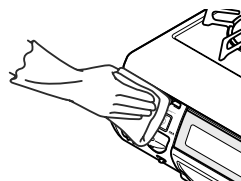
1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

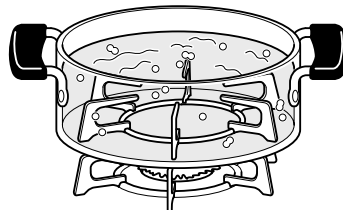
機器表面・操作部

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※機器内部に洗剤が残らないようにしてください。
電子部品に付着して作動不良や腐食により、故障の原因になります。

ごとく・バーナーリング グリル水入れ皿・グリル排気口カバー

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
● 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

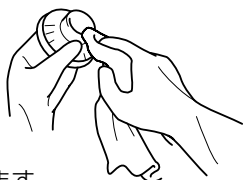
それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いするとさらに汚れを落しやすくなります。
  1. 水を入れた大きななべにごとくやバーナーリング・グリル排気口カバー・グリル水入れ皿を入れ、30分程加熱する。
  2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

バーナー部

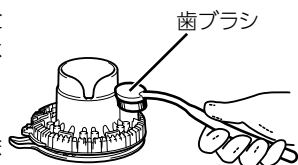
● やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

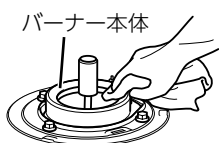
● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布でよく水気をふき取ります。

※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は､水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いできます。

目づまりしていたら

● 歯ブラシなどでお手入れします。

※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

歯ブラシ

バーナー本体

● 表面は、やわらかい布などでふき取ります。

立消え安全装置・電極

● 歯ブラシなどでお手入れします。

※電極(点火プラグ)の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

温度センサー

● 片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。

※強い力を加えると温度センサーが傾いて、なべ底に密着しないことがあります。

グリル焼網

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

● 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

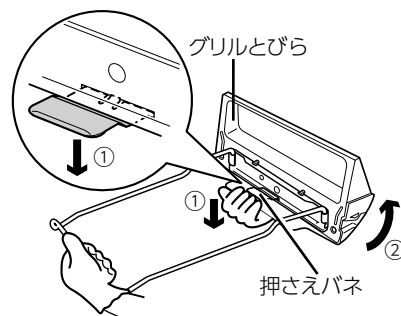
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

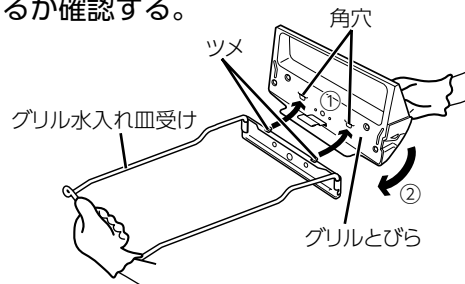
グリルとびら・グリル水入れ皿受け

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

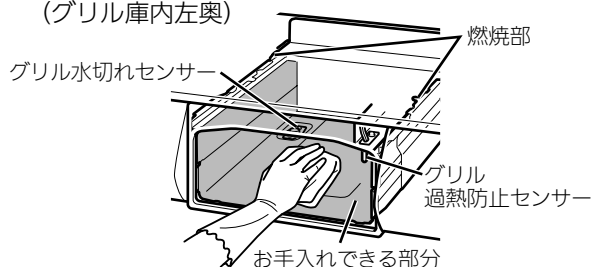
● 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。

取り付けかた

1. グリル水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。

グリル庫内(側壁・底部)

● 洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※燃焼部(バーナー)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、手前の右上部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。
※グリル水切れセンサーの頭部についた脂やゴミは水に浸し固くしぼった布でふき取ってください。(グリル庫内左奥)

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	点火しない	ガス栓を閉じていると点火できません。全開にしてご使用ください。	12
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると点火しない場合があります。お手入れしてください。	18
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。お手入れしてください。	18
		バーナーキャップ、バーナーリングが正しく取り付けられていないと点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	10
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると点火できません。点火ロックを解除してください。	12
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	11
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。	11
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	なべやフライパンの温度が約 250℃になると、安全機能がはたらき自動で火力調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。 高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。（強火力バーナー）	13
		土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき火が消えることがあります。再点火してください。 また、高温炒めスイッチを押してご使用ください。（強火力バーナー）	2・11
		コンロは約２時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	2
	高温炒めモードに設定しても火力が変わったり、火が消えたりする	高温炒めモード設定中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	13
	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。 使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	8
		風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	7
		加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	なべ底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。 ホーローのなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	2
		温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？　このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	11
		なべ底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり火加減し、様子を見ながら調理してください。	2
グリル	点火しない	ガス栓を閉じていると点火できません。全開にしてご使用ください。	14
		グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて点火できません。 グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから使用してください。	2
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると点火できません。点火ロックを解除してください。	12

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	点火しない	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	11
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。	11
	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。また、安全機能がはたらく場合があります。	—
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	14
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで３分程度待ってから、使用してください。	15
	グリル排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。	14
		グリル水入れ皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。閉まっていないとすきまから煙が出ることがあります。	—
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えている時に発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
	ブザーが鳴り続ける	部品が故障しています。ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。	裏表紙
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	—
	操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	—
	ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	22
		酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	16
		煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—
	部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたらお早めに交換してください。	22
	グリルしか使っていないのにトッププレートが熱くなる	グリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。グリル使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	7
	火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	—
	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。	11

ブザーが鳴ったら

ブザー音	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	標準バーナー 強火力バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	● よくあるご質問 Q&A「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「なべ底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ● やけどに注意して再点火を行ってください。 ● 天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	2・19
ピー5回	標準バーナー 強火力バーナー	温度センサー過熱防止機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	（同上）	2・19
ピー3回	標準バーナー 強火力バーナー	立消え安全装置の作動	炎のふき消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	● よくあるご質問Q&A「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「炎の状態（燃えかた、色）がおかしい」を確認してください。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	2・19
ピー3回	標準バーナー 強火力バーナー	点火時に着火しなかった	炎のふき消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	（同上）	2・19
ピー3回	グリル	立消え安全装置の作動	炎のふき消え・点火しなかった場合など	● よくあるご質問 Q&A「点火しない」を確認してください。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	2・19
ピー3回	グリル	点火時に着火しなかった	炎のふき消え・点火しなかった場合など	（同上）	2・19
ピー3回	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	● グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消えます。 ● 3分程度グリル庫内が冷えるのを待ってから、再点火を行ってください。	2・14 15
ピー3回	グリル	グリル水切れセンサー	グリル水入れ皿に水が入っていない、または水がなくなりかけている。	● グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから、再点火を行ってください。	2・15
ピー3回	−	電池交換のお知らせ	乾電池の消耗	● 新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	11
ピー3回	標準バーナー 強火力バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間がたち自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。 ● 続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	2・12
ピー3回	強火力バーナー	高温炒め終了	30分がたち自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。	13
ピー3回	グリル	グリル消し忘れ消火機能作動	使用開始から約19分（グリル庫内が高温の場合約16分）たち自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。 ● 続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	2・15
ブザーが鳴り続ける（ピー約8秒連続）	標準バーナー 強火力バーナー グリル	温度センサー グリル過熱防止センサー グリル水切れセンサー 電子部品の故障	部品が故障しています。	● ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。	裏表紙
ブザーが鳴り続ける（ピー約8秒連続）	強火力バーナー	高温炒めスイッチ故障	部品が故障しています。	（同上）	裏表紙

交換部品･別売品のご紹介／長期間使用しない場合／廃棄時のお願い

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

●消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、当社交換部品･お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

	部品名		希望小売価格（税込）	部品コード
交換部品	ごとく		¥1,260	010-340-000
交換部品	バーナーリング		¥368	018-218-000
交換部品	バーナーキャップ	強火力バーナー用	¥1,365	151-403-000
交換部品	バーナーキャップ	標準バーナー用	¥1,365	151-404-000
交換部品	グリル水入れ皿		¥840	070-182-000
交換部品	グリル焼網		¥630	071-057-000
交換部品	グリル排気口カバー		¥735	050-032-000

	品名		コードNo	
別売品	魚とって		RTO-ST1	当社交換部品･お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。
別売品	防熱板 ①	550×600mm	RB-60B	詳しくは ☞ 9ページをご覧ください。
別売品	防熱板 ②	550×550mm	RB-55S	
別売品	防熱板 ③	600×550mm	RB-60T	
別売品	防熱板 ④	150×550mm	RB-15T	
別売品	防熱板 ⑤	150×500mm	RB-50S	
別売品	防熱板 ⑥	403×420mm	RB-T40SM	

● 2011年9月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
●単1形アルカリ乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。
●当社交換部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の交換部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

当社製品の交換部品･お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。
http://www.rinnai-style.jp/

長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください 。(つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす)
●ガス通路部にほこりが入らないように機器のホースエンドやガスコードの接続口に必ずキャップをしてください。
●乾電池をはずしてください。☞ 11ページ
●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

アフターサービス／仕様

アフターサービス

修理を依頼されるときは	『よくあるご質問 Q&A』をもう一度ご覧になって確認してください。それでも不具合のある場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにもよりの販売店、またはリンナイフリーダイヤルへご相談ください。アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。 (1) 製品名・ガス種類（☞ 4 ページ） (2) 型式の呼び（銘板表示のもの）（☞ 4 ページ）及び品名（☞ 3 ページ） (3) 故障または異常の内容（できるだけくわしく） (4) ご住所・お名前・電話番号・道順　(5) 訪問ご希望日
保証について	当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束します。（詳細は保証書をご覧ください）保証書を紛失されますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。
補修用性能部品の保有期間について	補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後 5 年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）
転居されるとき	ガスには都市ガス数種類および LP ガスの区分があります。ガスの種類（ガスグループ）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店か別添の「連絡先一覧表」を参照していただき、もよりの当社事業所にご連絡ください。また、リンナイフリーダイヤル をご利用ください。 0120-054-321
お客様の個人情報の取り扱いについて	●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。 ●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

仕　様

品名	KG660C(B)L、KG661C(GR)L	KG660C(B)R、KG661C(GR)R CZT60SDR、VH-600HBR
型式の呼び	RTS-660GCTS-L	RTS-660GCTS-R
型式名	RTS-66GS	
種類	グリル付ガステーブル	
点火方法	連続放電点火式	
外形寸法	高さ 218.5 ㎜×幅 598 ㎜×奥行 483 ㎜	
質量（本体）	10.5 kg	
安全機能	天ぷら油過熱防止機能、立消え安全装置、コンロ消し忘れ消火機能グリル消し忘れ消火機能 グリル消し忘れ消火短縮機能、焦げつき消火機能、点火ロック、中火点火機能 グリル過熱防止センサー、コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 高温自動温度調節機能、グリル水切れセンサー、グリルお知らせブザー	
電源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個）	
付属品	取扱説明書、保証書、単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個	

使用ガス 使用ガスグループ		1 時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
		強火力バーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.57kW	7.84kW
	13A	4.20kW	2.97kW	1.69kW	8.41kW
LPガス用		4.20kW	2.97kW	1.69kW	8.56kW

●本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください。

製品についてのお問い合わせは

本　　　社 ☎052(361)8211 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関 東 支 社 ☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川区東品川1－6－6
東 京 支 店 ☎03(3471)9047 〒140-0002 東京都品川区東品川1－6－6
北関東支店 ☎048(667)4321 〒331-0811 さいたま市北区吉野町１丁目396−1
東関東支店 ☎043(273)3360 〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7－1
南関東支店 ☎045(320)3051 〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東 北 支 社 ☎022(288)3251 〒984-0038 仙台市若林区伊在字東通20－1
北海道支店 ☎011(281)2506 〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新 潟 支 店 ☎025(247)6610 〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1－74
中 部 支 社 ☎052(363)8001 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関 西 支 社 ☎06(6786)3612 〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
中 国 支 店 ☎082(277)5131 〒733-0833 広島市西区商工センター4丁目2ー1
四 国 支 店 ☎087(821)8055 〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九 州 支 社 ☎092(281)3234 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号

修理についてのお問い合わせは

JT0012-033X01 (01)
UF-06
06000005178620